ABRICOTS A LA CANNELLE :

Préparation et cuisson: 20 minutes. Pour 6 personnes: 24 beaux abricots murs, 6 cuillerées à soupe, 6 c à soupe de sucre, 1 cuillerée à café cannelle, 50 g de beurre, 6 morceaux, aluminium ménager, éventuellement: fromage blanc battu + crème fraîche + sucre.

Beurrer chaque morceau d'aluminium. Dénoyauter les abricots, les saupoudrer de sucre et de cannelle dans un saladier, et remuer pour bien les imprégner du mélange. Répartir sur les feuilles d'aluminium. Parsemer quelques petits morceaux de beurre. Enfermer soigneusement. Faire cuire sur le grill 10 minutes environ, en retournant à mi-cuisson. Servir chaud. On peut accompagner ce dessert de fromage blanc battu avec crème fraîche et sucre.

ABRICOTS A LA CREME :

Préparation: 25 minutes. Pour 6 personnes: 1/2 litre de lait, 3 jaunes d'oeufs, 40 g de farine, 150 g de sucre, 750 g d'abricots, 1 verre d'eau, 100 g de sucre en morceaux, 50 g d'amandes effilées, 1/2 verre de rhum.

Préparer une crème pâtissière: travailler les jaunes d'oeufs avec le sucre et la farine. Verser dessus le lait chaud. Faire épaissir sur feu doux. Ajouter un peu de rhum pour parfumer. Verser dans un plat allant au four. Couper en deux et dénoyauter les abricots, les faire pocher 3 minutes dans un sirop obtenu en faisant simplement bouillir l'eau et le sucre en morceaux. Egoutter les abricots. Faire réduire le sirop de moitié. Disposer les demi-abricots sur la crème, partie bombée

dessus. Parsemer des amandes effilées, arroser de sirop, faire gratiner 10 minutes à four chaud ou au gril. A la sortie du four arroser de rhum et flamber.

ABRICOTS A L'ALSACIENNE :

Préparation: 10 minutes. Cuisson: 30 minutes. Pour 6 personnes: 750 g de beaux abricots biens mûrs, 1/2 verre d'eau, 250 g de sucre en poudre, 1 verre à madère de kirsch.

Cet entremets se prépare dans un plat à feu. Disposer au fond du plat, en une seule couche les abricots dénoyautes, coupés en deux. Ajouter l'eau et saupoudrer avec environ les 2/3 du sucre en poudre. Faire cuire sur feu très doux, en interposant un diffuseur de chaleur. Quand les abricots sont cuits (en principe il ne reste plus de sirop au fond du ou des plats), les saupoudrer avec le reste du sucre en poudre. Ajouter le kirsch en le faisant couler au fond du plat et passer 10 minutes au gril du four pour caraméliser la surface. Disposer les abricots avec soin dans un compotier. Servir très frais.

ABRICOTS A L'ANGLAISE :

Pour 4 personnes: une douzaine d'abricots, 3 dl de lait, deux jaunes d'oeufs, 1 c à soupe de farine, 150 g de sucre, 50 g de beurre, 50 g d'amandes effilées, 2 dl de sirop de sucre léger, 4 cuillerées à soupe de rhum. Préparation: 25 minutes. Cuisson: 20 minutes.

Faites chauffer le lait. Travaillez les jaunes d'oeufs avec 100 g de sucre et la farine. Ajoutez-y un peu de lait chaud. Lorsque la préparation est bien lisse, ajoutez-y le restant du lait et faites épaissir à feu doux, sans cesser de tourner. Versez la crème dans un plat allant au four. Lavez les abricots, essuyez-les, coupez-les en deux et retirez-en les noyaux. Faites pocher les demi-abricots deux à trois minutes dans le sirop de sucre léger. Egouttez-les, disposez-les sur la crème, saupoudrez-les avec le sucre restant, arrosez-les de beurre fondu et garnissez avec des amandes effilées. Faites dorer au four chaud. Versez le rhum chaud dessus et flambez. La farine peut être remplacée par de la fécule. Pour la présentation, les abricots seront placés avec leur face bombée au-dessus. Les abricots en conserve au sirop peuvent très bien convenir pour la préparation.

ABRICOTS CONDE :

Plongez 125g de riz dans de l'eau bouillante. Après 2 minutes, égouttez-le et poursuivez la cuisson dans 1/2 litre de lait légèrement salé. Couvrez et faites cuire à feu très doux pendant 30 minutes environ. Hors du feu, ajoutez au riz tiède 75 g de sucre semoule, 2 jaunes oeufs et 50 g de crème fraîche. Versez dans un moule en couronne beurré et placez au four, au bain-marie, durant 15 minutes environ. Faites chauffer dans leur sirop 12 demi-abricots. Servez le riz démoulé sur un plat et placez au centre les demi-abricots. Décorez avec des fruits confits, de la marmelade d'abricots et des amandes effilées.

ABRICOTS CONDE :

Pour 6 personnes: 200 g de riz rond, 1 litre de lait, 1 gousse de vanille, une pincée de sel, 125 g de sucre, 2 oeufs, 2 c à soupe de crème fraîche, 2 boîtes d'abricots au sirop, 2 c à soupe de sucre. Pour décorer: angélique ou cerises confites à volonté.

Jetez le riz dans 3 litres d'eau bouillante, laissez-le 3 mn, égouttez. Plongez-le ensuite dans le lait bouillant où vous aurez mis la gousse de vanille fendue en deux et la pincée de sel. Couvrez et laissez cuire très doucement pendant 45 mn environ. Quand le riz a absorbé tout le lait, ajoutez le sucre, puis les jaunes d'oeufs, les blancs battus en neige et la crème fraîche. Versez le tout dans un moule (à brioche, en couronne ou à charlotte) et mettez à four chaud pour 15 mn. D'autre part, égouttez les abricots, réduisez la moitié des fruits en purée et allongez-la avec un peu de jus de la boîte. Pour servir, démoulez le gâteau de riz refroidi, nappez de purée d'abricots, décorez d'oreillons d'abricots égouttés et de morceaux d'angélique à volonté. Variante: vous pouvez incorporer des petits morceaux d'abricots dans le riz et parfumer la purée de fruits avec 1 c à soupe de kirsch.

ABRICOTS CONDE :

Personnes 4 à 6 personnes: 200 g de riz à grains ronds, 1 citron, 1 litre de lait, 1 gousse de vanille, une pincée de sel, 100 g de sucre, 3 oeufs, une vingtaine d'abricots. Pour les pocher: 250 g de sucre, 3 dl d'eau. Pour napper l'entremets: un petit pot de compote d'abricots.

Rincez le riz à l'eau courante. Faites-le crever 3 mn dans 1 litre d'eau bouillante additionnée du jus de citron. D'autre part, faites bouillir le lait avec la gousse de vanille fendue en deux et le sel. Jetez-y le riz, couvrez et laissez mijoter à feu très doux pendant 40 mn. Au bout de ce temps, le riz doit avoir absorbé tout le lait. Incorporez alors le sucre et, hors du feu, les oeufs battus en omelette. Versez le riz dans un moule beurré (à côtes ou en couronne) et passez à four moyen 20 mn. Pendant ce temps, préparez un sirop avec le sucre et l'eau; quand il entre en ébullition, jetez-y les abricots et laissez pocher 10 mn. Egouttez-les, coupez-les en deux, retirez les noyaux. Diluez la compote d'abricots avec un peu du jus de pochage des fruits. Pour servir, démoulez le riz, décorez-le d'abricots pochés et nappez-le de compote d'abricots.

BABA EXPRESS :

Prévoyez 3 biscottes par personne. Recouvrez chacune d'une bonne couche de confiture d'abricots et collez-les 3 par 3. D'autre part, préparez un sirop avec 150 g de sucre en poudre et 1 verre d'eau. Faites bouillir, puis cuire 4 à 5 mn. Ajoutez 1 dl de rhum. Trempez les paquets de biscottes dans ce sirop bouillant en veillant à ce qu'ils soient bien imprégnés et ne s'écrasent pas. Servez immédiatement.

CHARLOTTE AUX ABRICOTS :

Pour 8 à 10 personnes: Une trentaine de biscuits à la cuillère (de 30 à 35, selon grosseur), 1 grande boîte d'abricots au sirop, 1 petit verre de kirsch. Crème: 2 jaunes d'oeufs, 50 g de sucre, 1 c à soupe de maïzena, 1/4 litre de lait. Pour décorer: crème Chantilly ou abricots confits à volonté.

Mettez un rond de papier sulfurisé ou de papier d'aluminium dans le fond de votre moule à charlotte. Taillez les biscuits à la dimension du moule pour en garnir le fond et les parois. Egouttez les abricots, faites réduire légèrement le jus et parfumez-le avec le kirsch. D'autre part, travaillez les jaunes d'oeufs et le sucre en mélange mousseux, ajoutez la maïzena, puis délayez peu à peu avec le lait en remuant. Portez la crème sur feu doux sans cesser de tourner, retirez du feu au premier bouillon. Laissez refroidir en remuant de temps en temps. Trempez rapidement les biscuits dans le sirop et tapissez le moule en plaçant le coté bombé des biscuits à l'extérieur. Réservez le reste des biscuits et les brisures pour achever de remplir le moule. Coupez les abricots en petits morceaux, mettez une couche d'abricots dans le fond du moule, recouvrez d'une couche de crème, puis de brisures de biscuits, puis de crème et ainsi de suite en terminant par des biscuits. Mettez une assiette sur la charlotte et un poids léger par-dessus et mettez au frais jusqu'au lendemain. Démoulez en renversant le moule sur le plat de service et décorez à volonté de crème Chantilly et d'abricots confits.

CHARLOTTE AUX ABRICOTS :

150 g d'abricots secs, 28 biscuits à la cuillère 1 verre à liqueur de kirsch, 7 cuillerées à soupe de sucre en poudre, 1 sachet de sucre vanillé, 20 g de Maïzena (2 c à soupe rases), 1/4 de litre de lait, 1 oeuf, 1 jaune d'oeuf, facultatif: fruits confits.

Faites tremper, la veille les abricots dans de l'eau tiède. Dans une casserole à fond épais faites cuire les abricots recouverts de leur eau de trempage. Ajoutez 5 cuillerées de sucre en poudre et laissez sur le feu 15 minutes. Egouttez alors les abricots en réservant le jus. Préparez votre crème en délayant dans une petite casserole, 2 cuillerées à soupe de sucre et le sachet de sucre vanillé, la Maïzena, les jaunes d'oeufs et le lait. Faites épaissir à feu doux, en remuant. Retirez dès le premier bouillon. Laissez tiédir et ajoutez un blanc battu en neige. Trempez Les biscuits à la cuillère dans le jus d'abricots, allongé de kirsch. Tapissez le fond et les parois d'un petit moule à charlotte avec les biscuits placés côte à côte. Versez un peu de la crème dans le fond sur les biscuits, disposez une couche d'abricots, une nouvelle couche de biscuits imbibés de sirop, crème, abricots, jusqu'à épuisement des ingrédients. Terminez par une couche de biscuits. Mettez au frais. Démoulez bien froid au moment de servir, décorez avec les fruits confits, et arrosez avec le reste du sirop alcoolisé.

CHARLOTTE AUX ABRICOTS :

Pour 6 personnes: 800 g d'abricots, 1/2 dl d'eau, 1/2 gousse de vanille, 200 g de sucre en poudre, 20 g de beurre, 250 g de biscuits à la cuillère. Crème: 2 oeufs, 1/4 litre de lait, 75 g de sucre en poudre, 1 sachet de sucre vanillé.

Lavez et dénoyautez les abricots, faites-les cuire en compote avec l'eau et la vanille (+ ou - 20 mn). Sucrez en fin de cuisson. Beurrez un moule à charlotte et tapissez le fond et les parois de biscuits à la cuillère. Remplissez-le de compote et de biscuits en alternant. D'autre part, préparez la crème: battez les oeufs entiers en omelette, versez par-dessus, peu à peu, le lait bouilli sucré et vanillé. Faites couler cette crème lentement dans le moule. Couvrez avec des biscuits et faites cuire au tour au bain-marie pendant 35 mn ou en autocuiseur à la vapeur pendant 8 mn (à partir de la mise sous pression). Laissez refroidir, mettez au réfrigérateur. Démoulez pour servir.

CHARLOTTE AUX ABRICOTS ET AUX AMANDES :

Pour 6 personnes: une trentaine de biscuits à la cuillère, 1 grande boîte d'abricots au sirop, 500 g de fromage blanc, 4 c à soupe de sucre selon le goût, 100 g d'amandes mondées. Pour décorer: 6 oreillons d'abricots à volonté, amandes et confiture de framboises.

Tapissez un moule à charlotte de papier d'aluminium. Egouttez les abricots, faites réduire légèrement le jus et trempez-y rapidement les biscuits à la cuillère. Recouvrez le fond du moule de biscuits taillés en biseau pour former une rosace et les parois de biscuits placés verticalement (côté bombé vers l'extérieur). Travaillez le fromage blanc avec le sucre, ajoutez les amandes hachées. Remplissez le moule de fromage blanc, d'abricots coupés en petits morceaux et de débris de biscuits. Terminez par une couche de biscuits. Tassez le tout et

mettez au réfrigérateur pour quelques heures. Démoulez avec précaution décorez d'oreillons d'abricots, d'amandes et de confiture de framboises à volonté. On peut remplacer le fromage blanc par da la crème Chantilly. En saison, la charlotte sera faite avec des abricots frais pochés dans du sirop de sucre.

CLAFOUTIS AUX ABRICOTS :

Faites tremper 300 g d'abricots secs dans 1/2 litre d'eau, puis faites-les cuire 1/2 h. Coupez-les en deux. Saupoudrez-les de farine pour qu'ils ne collent pas. Travaillez 50 g de sucre, 3 oeufs entiers, ajoutez 60 g de farine, 1 pincée de sel, le rhum, et 1 dl 1/2 de lait. Parfumez avec 1/2 cuillère à café d'extrait de vanille ou 1/2 sachet de sucre vanillé. Mélangez les abricots à la pâte, versez le mélange dans un plat beurré, faites cuire 50 mn à four modéré. Saupoudrez de sucre place, continuez à cuire plus vivement 5 à 6 mn. Servez tiède, vous l'apprécierez mieux.

CLAFOUTIS AUX ABRICOTS :

Mélangez 3 oeufs entiers avec 75 g de sucre et une pincée de sel. Ajoutez 2 c à soupe de farine, délayez peu à peu avec 2 dl de lait bouilli avec 1/2 gousse de vanille. D'autre part, lavez 500 g d'abricots bien murs, coupez-les en deux, retirez les noyaux. Rangez-les dans le fond d'un plat allant au four et à la table, versez la crème par-dessus. Faites cuire 50 mn environ à four moyen. Servez tiède de préférence, dans le plat de cuisson.

CLAFOUTIS AUX ABRICOTS SECS :

Faites tremper 200 g d'abricots secs à l'eau tiède pendant quelques heures. Mélangez 75 g de farine, 75 g de sucre semoule, 2 c à soupe d'huile et 50 g de crème. Ajoutez 3 jaunes d'oeufs, puis les blancs battus en neige. Rangez les abricots égouttés dans un plat à gratin beurré, versez la pâte par-dessus et faites cuire 30 mn à four chaud.

COMPOTE ABRICOTS-FRAMBOISES

Un demi-kilo d'abricots secs, 250 g de framboises surgelées ou fraîches, 150 g de sucre en poudre, une cuillerée à soupe de sucre vanillé, un verre à liqueur de kirsch.

Faites tremper les abricots dans de l'eau la veille. Faites-les cuire dans un peu d'eau avec le sucre et laissez-les refroidir. Incorporez à cette compote les framboises et le verre de kirsch. Saupoudrez de sucre vanillé, réservez quelques framboises pour décorer et servez bien frais.

COMPOTE ABRICOTS-FRAMBOISES

Pour 4 personnes: 500 g d'abricots bien mûrs, 1 orange, 4 c à soupe d'eau, 75 g de sucre, 300 g de crème fraîche, 300 g de framboises, 1/2 citron, 1 c à soupe de sucre. Pour servir: framboises fraîches et petits gâteaux à volonté.

Lavez et dénoyautez les abricots, coupez-les en morceaux, mettez-les dans une casserole avec le zeste et la pulpe d'orange. Ajoutez l'eau et le sucre, laissez cuire en compote pendant 15 mn environ. Laissez refroidir complètement puis incorporez 100 g de crème fouettée. D'autre part, nettoyez les framboises, mettez-les dans une casserole avec le jus de citron et le sucre. Faites cuire également en compote (+ ou - 10 mn), passez au tamis, laissez refroidir. Incorporez alors 100 g de crème fouettée. Gardez ces deux compotes au frais jusqu'au moment de servir. Répartissez alors la compote de framboises dans le fond de 4 coupes individuelles, recouvrez de compote d'abricots. Décorez de framboises fraîches.

COMPOTE D'ABRICOTS :

Pour 6 personnes: 1 kg d'abricots, 200 g de sucre, 1 verre d'eau, 1 verre à liqueur de kirsch (facultatif).

Laver les abricots et les couper en deux, retirer les noyaux, en casser quelques-uns et mettre les amandes décortiquées à macérer dans le kirsch. Faire bouillir l'eau et le sucre. Mettre les abricots dans ce sirop. Faire cuire 4 à 5 minutes (selon le degré de maturité des fruits). Retirer du feu et laisser refroidir dans le sirop. Egoutter les demi-fruits du sirop, les mettre dans des compotiers. Faire réduire le sirop; quand il commence à épaissir, ajouter éventuellement le kirsch parfumé aux amandes d'abricots. Laisser refroidir. Napper les abricots avec ce sirop.

COMPOTE D'ABRICOTS A LA CREOLE

Préparation: 15 minutes. Macération des fruits: 30 minutes. Cuisson des zestes d'oranges: 10 minutes. Pour 6 personnes:

1 kg d'abricots, 4 belles bananes, 6 tranches d'ananas, 1 citron, 1 orange, 100 g de sucre en poudre, 1 1/2 dl de rhum blanc.

Couper les abricots en deux, les dénoyauter. Les poser dans un plat creux, les saupoudrer avec la moitié du sucre en poudre et les arroser avec la moitié du rhum. Laisser macérer pendant 30 minutes. Peler les bananes les couper en rondelles. Couper les tranches d'ananas en petits dés et mettre le tout dans un saladier, les arroser avec le jus de citron et le reste du rhum. Saupoudrer avec le reste du sucre en poudre. Remuer de temps en temps. Laver et essuyer l'orange, détacher le zeste en longs rubans (en ayant soin de ne pas entamer la peau blanche). Détailler le zeste en fins bâtonnets. Les ébouillanter pendant 3 minutes. Les égoutter et les mettre dans une petite casserole avec quelques cuillerées à soupe de sirop prises dans les fruits à macérer. Laisser cuire 8 à 10 minutes puis laisser refroidir. Placer les bananes et l'ananas au centre d'un compotier. Disposer les demi-abricots en couronne tout autour. Mélanger le jus de

macération au sirop des zestes d'oranges. En napper la compote en répartissant les zestes d'oranges. Servir bien frais accompagné de petits gâteaux.

CONFITURE D'ABRICOTS A LA VANILLE :

2 kg d'abricots dénoyautés, 2 kg de sucre, 1/2 litre d'eau, 1 gousse de vanille.

Coupez les fruits lavés et dénoyautés en deux. Dans une bassine à confiture mettez le sucre, l'eau et la gousse de vanille fendue en deux, faites chauffer le tout jusqu'à ébullition et maintenez-la 2 mn. Jetez alors les fruits dans ce sirop et faites cuire à feu vif en remuant de temps en temps pendant 30 mn environ. Vérifiez de temps en temps la cuisson en versant quelques gouttes de confiture sur une assiette froide, elle doit se figer sur les bords et s'écouler lentement. Ecumez, retirez la vanille, mettez en pots et couvrez avec du papier cellophane ou de la paraffine.

CONFITURE D'ABRICOTS AUX AMANDES :

500 g d'abricots (pelés et dénoyautés), 400 g environ de sucre gélifiant, 1 c à soupe d'amandes effilées, 1 c à soupe de liqueur d'abricots.

Plongez les abricots quelques secondes dans de l'eau bouillante pour les peler facilement, puis dénoyautez les fruits en les coupant en morceaux. Pesez-les et pesez le même poids de sucre. Dans un saladier de verre assez grand mettez des couches d'abricots et de sucre. Laissez macérer jusqu'à ce que tout le sucre soit dissous. Mettez à cuire dans une bassine. Ajoutez après cuisson les amandes et la liqueur. Mélangez et mettez en pots. Variante: au moment de la cuisson ajouter des noyaux d'abricots épluchés à la place des amandes et de la liqueur.

CREME D'ABRICOTS :

Une livre d'abricots, 3 jaunes d'oeufs, une cuillerée à soupe de vin blanc sec, une cuillerée à soupe de kirsch, 50 g de sucre semoule, des biscuits à la cuiller.

Choisissez des abricots bien mûrs, lavez-les, retirez-en le noyau et passez-les au tamis sans les faire cuire. Mélangez-y les trois jaunes d'oeufs battus avec le kirsch, le vin blanc et le sucre semoule. Tout en mélangeant, faites épaissir au bain-marie de manière à obtenir la consistance d'une crème. Servez bien frais avec des biscuits à la cuiller.

CREME D'ABRICOTS :

Dans une casserole avec couvercle faites cuire, une quinzaine de gros abricots avec une demi-livre de sucre. Passez la compote au tamis. Laissez refroidir et ajoutez un grand verre de cognac. D'autre part, délayez 5 jaunes d'oeufs que vous mélangerez à la purée d'abricots.

Passez le tout à l'étamine, versez dans un ramequin et faites cuire au bain-marie pendant une demi-heure. Servez bien frais.

CREME D'ABRICOTS :

Pour 6 à 8 personnes: Compote: 300 g d'abricots bien mûrs, 2 c à soupe de sucre, 1/2 gousse de vanille, 2 c à soupe d'eau. Crème: 4 dl de lait, 1/2 gousse de vanille, 75 g de sucre en poudre, 4 oeufs. Garniture: 3 gros abricots, 1/4 d'eau, 100 g de sucre en poudre. Crème Chantilly à volonté.

Lavez et dénoyautez les abricots, coupez-les en morceaux, faites-les cuire en compote avec le sucre et la gousse de vanille fendue en deux (+ ou - 15 mn). D'autre part, faites bouillir le lait avec l'autre moitié de la gousse de vanille et le sucre, versez ce mélange sur les oeufs battus en omelette et remettez sur feu doux pour faire épaissir en remuant constamment. Quand la crème est nappante, retirez-la du feu, incorporez la compote d'abricots et versez le mélange dans des ramequins beurrés. Faites cuire à four moyen 180°C au bain-marie pendant 20 mn. Laissez refroidir. Pour garnir, lavez, dénoyautez et coupez en deux les abricots, faites-les pocher 10 mn dans un sirop préparé avec le sucre et l'eau. Garnissez-en la crème. Décorez à volonté de rosettes de Chantilly.

CREPES FLAMBEES :

Sucrez les crêpes ou fourrez-les d'une légère couche de marmelade d'abricots ou d'ananas. Pliez-les en 4 et rangez-les dans un plat chaud, de façon qu'elles se chevauchent légèrement. Sucrez le dessus et arrosez de rhum bouillant, enflammé préalablement avec une allumette.

CROUTES AUX ABRICOTS :

Faites dorer au beurre 4 tranches de brioche (reste de la veille). Posez sur chacune 2 demi-abricots au sirop. Mettez le tout dans un plat allant au four, saupoudrez de sucre et faites chauffer. Flambez (à volonté) au kirsch et servez avec de la gelée de groseille fondue.

DIPLOMATE A LA CONFITURE :

Pour 6 personnes: 200 g de biscuits à la cuiller, 250 g de marmelade d'abricots, 2 dl d'eau, 30 g de sucre semoule, 150 g de crème fraîche, 1/2 dl de lait, 30 g de sucre glace, 1 sachet de sucre vanillé, 2 c à soupe de kirsch.

Dans un bol, mettre l'eau et le sucre semoule, ajouter le kirsch. Il faut attendre que la totalité du sucre soit bien dissoute. Choisir un moule à charlotte ou à flan. Placer les biscuits à la cuiller un à un dans l'eau sucrée parfumée au kirsch et les disposer au fur et à mesure sur le fond du moule et les parois, le côté plat des biscuits mis contre la paroi du moule. Remplir

ensuite le moule en alternant une couche de marmelade et une couche de biscuits imbibés. Terminer par une couche de biscuits. Poser une assiette et un poids sur le moule laisser au frais plusieurs heures ou une nuit. Au moment de servir démouler et entourer le diplomate de crème fraîche liquéfiée au préalable avec un peu de lait aromatisé à la vanille et sucré au sucre glace.

DIPLOMATE AUX ABRICOTS :

Pour 4 personnes: 200 g de biscuits à la cuillère, 1 boîte 1/2 d'abricots au sirop, 1 pot de confiture d'abricots, 100 g de poudre d'amandes, 4 cuillerées à soupe de rhum, 70 g de sucre, 1/2 litre de lait, 50 g de farine, 3 jaunes d'oeufs, 1 noix de beurre.

Commencer par préparer la crème pâtissière. Faire bouillir le lait. Pendant ce temps, dans une jatte, battre les jaunes d'oeufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Puis, ajouter petit à petit la farine et le lait en tournant sans cesse. Remettre sur le feu moyen tout en remuant, jusqu'à épaississement de la préparation. Laisser cuire encore 5 mn et incorporer une cuillerée à soupe de rhum et le beurre. Puis laisser refroidir. Verser le sirop de la boîte d'abricots dans une casserole avec 2 dl d'eau et 80 g de sucre. Faire fondre et laisser refroidir. Ajouter alors les 3 cuillerées de rhum. Détailler ensuite les abricots en lamelles régulières. Dans une assiette creuse remplie de sirop, plonger rapidement quelques biscuits et les disposer bien serrés au fond d'un moule à charlotte. Répéter l'opération pour tapisser toutes les parois du moule. Tartiner tous les biscuits de confiture puis mettre une couche de crème pâtissière, quelques lamelles d'abricots, puis de la poudre d'amandes. Continuer en alternant tous ces ingrédients et terminer par des biscuits. Ranger au réfrigérateur jusqu'au lendemain en couvrant d'une soucoupe avec un poids dessus pour bien tasser. Au moment de servir, démouler la charlotte et décore avec des abricots frais ou au sirop, quelques bâtonnets d'angélique et de feuilles de menthe.

FLAN AUX ABRICOTS :

Battre ensemble dans une terrine 60 g de farine tamisée, 4 oeufs et 125 g de sucre semoule. Verser peu à peu 3/4 litre de lait sur le mélange. Parfumer avec un peu de Grand-Marnier. Disposer le contenu d'une boite 4/4 d'abricots dans un plat allant au four. Verser par-dessus la préparation et placer à four modéré pendant 40 minutes.

GALETTE AUX ABRICOTS :

Pour 6 à 8 personnes: 250 g d'abricots secs, 4 c à soupe de sucre en poudre, 1 gousse de vanille, 1 fève, 500 g de pâte feuilletée (fraîche ou surgelée), 1 jaune d'oeuf pour dorer.

La veille. faites tremper les abricots dans de l'eau froide. Le lendemain, faites-les cuire dans cette eau de trempage avec le sucre et la gousse de vanille fendue en deux pendant 2O mn environ. Egouttez-les retirez la gousse de vanille, écrasez-les à la fourchette. D'autre part vous aurez abaissé la pâte feuilletée au rouleau sur 1/2 cm d épaisseur. Découpez un disque de 21

cm de diamètre et placez-le sur la plaque du four mouillée. Quadrillez la surface avec la pointe du couteau et dorez au jaune d'oeuf. Enfournez à four très chaud préchauffé et laissez cuire pendant 30 mn en baissant un peu l'intensité du four à mi-cuisson. Laissez tiédir et fendez la galette en deux avec un couteau scie. Garnissez une moitié avec la purée d'abricots où vous aurez glissé la fève. Recouvrez de l'autre moitié.

GATEAU AUTRICHIEN AUX ABRICOTS :

Préparation: 45 minutes (repos 1 h). Cuisson: 50 minutes (th 5-6). Pour 8 à 10 personnes. Pâte: 250 g de farine, 60 g de beurre, 60 g d'huile, 1/2 verre de lait, 5 g de levure de boulanger, 1 oeuf entier, 1 pincée de sel, 1 cuillerée à soupe de sucre en poudre. Garniture: 750 g d'abricots mûrs, 200 g de sucre en poudre, 1 sachet de sucre vanillé, 100 g de beurre, 100 g de farine, 75 g d'amandes en poudre, crème fraîche pour accompagner.

Dans une terrine, mettre la farine en fontaine. Au centre déposer l'huile, le beurre fondu, la levure délayée dans le lait à peine tiède, l'oeuf, le sel, le sucre en poudre. Délayer le tout de manière à obtenir une pâte homogène. La rouler en boule et laisser reposer au tiède environ 1 heure. Pendant ce temps, préparer la garniture. Laver, sécher, dénoyauter les abricots en les coupant en deux. D'autre part, mélanger du bout des doigts (comme pour une pâte sablée) le beurre, le sucre, la farine et la poudre d'amandes. Le mélange doit être réduit en une poudre grossière. Lorsque la pâte est bien reposée, l'étaler directement à la main dans un ou moule à fond non mobile ou à défaut dans un grand moule à manqué. Le moule aura été soigneusement beurré. Disposer les abricots sur cette pâte et recouvrir entièrement du mélange sableux aux amandes. Faire cuire à four moyen. Servir tiède de préférence avec de la crème fraîche nature.

GATEAU AUX ABRICOTS :

Pour 6 personnes. 1re pâte: 250 g de farine, 150 g de beurre, 10 g de levure fraîche du boulanger, 1/2 dl de lait, 1 oeuf, 1 c à soupe de sucre, une pincée de sel. 2ème pâte: 100 g de beurre, 200 g de sucre, 1 sachet de sucre vanillé, 100 g de farine, 75 g d'amandes en poudre. Garniture: 1 boîte d'abricots au sirop.

Préparez la première pâte: versez la farine tamisée en fontaine, au centre, versez le beurre fondu, la levure délayée dans le lait tiédi, le sucre et le sel. Mélangez bien pour obtenir une pâte lisse, roulez-la en boule et laissez-la lever 2 h dans un endroit tiède. Préparez la deuxième pâte: mélangez le beurre ramolli divisé en parcelles avec le sucre, la farine et la poudre d'amandes de façon à obtenir un mélange sableux. Quand la première pâte a levé, étalez-la au rouleau et garnissez-en un moule à manqué beurré de 22 cm de diamètre. Egouttez les abricots et disposez-les sur la pâte dans le moule. Recouvrez avec le mélange sableux et faites cuire à four assez chaud (200°C puis 160°C) pendant 45 mn. Démoulez, décorez à volonté de demi-abricots, d'amandes et de bâtons d'angélique. Servez tiède de préférence, tel quel ou avec de la crème fraîche.

GATEAU AUX ABRICOTS :

Préparation et cuisson: 1 heure 30. Pour 4 ou 6 personnes: 8 ou 10 abricots frais. Pâte: 2 oeufs, 100 g de beurre, 100 g de sucre en poudre, 100 g de farine, 1/2 c à café de vanille en poudre ou 1 cuillerée à soupe de rhum, 1 cuillerée à café de sucre en poudre, 1 pincée de sel. Caramel: 10 morceaux de sucre, 2 cuillerées à soupe d'eau, 1 moule à manqué (de 18 à 20 cm de diamètre).

Caramel: Dans un moule, faites chauffer sur feu moyen: sucre et 2 cuillerées d'eau. Dès que le caramel est bien doré, faites-le voyager contre les parois du moule. Retirez-le du feu avant qu'il ne soit trop brun. Laissez refroidir. Coupez les abricots en 2. Disposez-les au fond du moule, la face coupée sur le dessus. Pâte: Travaillez le beurre légèrement ramolli et le sucre dans une terrine, jusqu'à ce que vous obteniez un mélange lisse. Incorporez peu à peu: oeufs entiers, farine, vanille, levure et sel. La pâte obtenue doit être lisse. Versez-la sur les fruits et faites cuire à four chaud (th 6-7) 45 mn environ. Démoulez le gâteau au sortir du four, mais servez-le froid. Vous pouvez remplacer les abricots frais par des abricots au sirop ou des ananas.

GATEAU DE RIZ A L'ABRICOT :

Pour 8 personnes: 3 verres de riz, 1 verre de noix de coco râpée, 3 verres à de jus d'abricot, 1 verre d'eau, 1 1/2 verre de sucre, 1/2 cuiller à café de sel, 3 oeufs, 1 c à café de vanille en poudre, 1/2 pot de confiture d'abricots, le zeste d'un citron, quelques gouttes d'extrait d'amande.

Mélangez le riz et la noix de coco et versez le mélange dans un plat à gratin. Portez à ébullition le jus d'abricot, l'eau avec le tiers du sucre et le sel. Battez ensemble les jaunes d'oeufs, le zeste de citron et le parfum. Les verser peu à peu dans le sirop d'abricot chaud. Recouvrez le riz avec cette préparation. Mettez le plat au bain-marie et faites cuire à four moyen environ 45 minutes. Laissez le riz tiédir. Nappez-le avec la confiture d'abricots. Battez les blancs en neige et incorporez-y doucement le restant du sucre. Recouvrez le gâteau avec la meringue et remettez à cuire environ 15 minutes ou jusqu'à ce que la meringue ait pris une belle teinte dorée. Servez chaud ou froid.

GATEAU RENVERSE AUX ABRICOTS :

Pour 6 à 8 personnes (pour un moule à manqué de 21 cm de diamètre): 1 grande boîte d'abricots au sirop, une dizaine de cerises confites, 100 g de beurre, 150 g de sucre en poudre, 3 oeufs, 150 g de farine, 1 sachet de levure en poudre.

Egouttez les abricots, versez le jus dans une casserole, faites réduire le jus de la boîte. Beurrez un moule à manqué et, quand le jus est bien épais, versez-le dans le moule. Coupez les abricots en deux, placez une cerise confite dans le creux et déposez-les côte à côte dans le moule, côté plat vers le fond. Travaillez le beurre ramolli avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporez les oeufs entiers, un à

un. Joignez la farine tamisée avec la levure. Versez cette pâte sur les fruits. Faites cuire 45mn à four chaud préchauffé (200°). Démoulez sur le plat de service. Vous pouvez compléter la garniture du gâteau en l'entourant d'oreillons d'abricots et de bâtons d'angélique.

GLACE AUX ABRICOTS :

Pour 8 à 10 personnes. Pelez 1,200 kg d'abricots (ébouillantez-les au préalable pour plus de facilité), dénoyautez-les et écrasez la chair en purée fine (passez-la au mixeur). Ajoutez 250 g de sucre glace et 200 g de crème fraîche fouettée. Faites glacer et servez en coupes décorées d'amandes effilées grillées.

JALOUSIE AUX ABRICOTS :

Pour 4 personnes: 300 g de pâte feuilletée, 600 g d'abricots, 120 g de sucre en poudre, 1 sachet de sucre vanillé, 1 douzaine d'amandes décortiquées.

Lavez les abricots, épongez-les et coupez-les en deux pour retirer les noyaux. Disposez-les dans un petit faitout ou dans une cocotte, parfumez sucre vanillé et versez d'un coup tout le sucre en poudre. Remuez avec une cuillère en bois. Couvrez et laissez cuire à feu doux pendant 30 mn. Avant de retirer du feu, levez la flamme pour faire évaporer tout le jus de cuisson des abricots. Vous devez obtenir une préparation assez consistante. Laissez-la refroidir. Pendant ce temps dans une petite poêle faites griller les amandes à feu vif en remuant. Concassez-les grossièrement. Préchauffez le four thermostat 7 (210°C). Etalez la pâte avec un rouleau à pâtisserie de façon à former deux bandes rectangulaires de 40 cm sur 12 cm environ. Sur la première pratiquez sur toute la longueur des incisions de 8 cm de hauteur environ (arrêtez-vous à 2 cm de chaque bord) espacées de 2 ou 3 cm à peu près avec un couteau bien tranchant. Au pinceau badigeonnez le tour des deux rectangles avec un peu de jaune d'oeuf. Sur le rectangle que vous n'avez pas entaillé, déposez la préparation aux abricots complètement refroidie, saupoudrez avec les amandes, recouvrez avec la pâte entaillée. Soudez bien les bords en pressant du bout des doigts. Dorez le dessus au jaune d'oeuf . Glissez à four chaud sur une plaque huilée. Laissez cuire pendant 25 mn environ. Vous pouvez déguster chaud, tiède, ou froid.

MOUSSE AUX ABRICOTS :

Préparation et cuisson: 25 mn. Pour 6 personnes: 500 g d'abricots, 100 g de sucre, 1 dl d'eau, 3 oeufs, 75 g de sucre, 20 g de maïzena, 2 dl d'eau.

Laver et dénoyauter les abricots. Les faire cuire 10 mn avec l'eau et le sucre. Réduire le mélange en purée. Par ailleurs, séparer les blancs des jaunes d'oeufs. Travailler les jaunes avec le sucre. Quand le mélange devient crémeux, ajouter la maïzena, puis l'eau. Incorporer enfin la purée d'abricots au mélange. Faire chauffer à feu doux, en remuant. Retirer du feu au premier bouillon, quand le mélange épaissit. Battre en neige les blancs d'oeufs. Verser dessus

la préparation très chaude en mélangeant vivement, sans brutalité. Laisser refroidir, mettre au réfrigérateur. Servir très frais avec des biscuits secs.

MOUSSE D'ABRICOTS :

Pour 6 personnes: 400 g de coulis d'abricots surgelé, 1 citron jaune, 100 g de sucre, 3 blancs d'oeufs, 1 pincée de sel, 1 bouquet de menthe.

Décongelez le sachet de coulis d'abricots. Versez-le dans un bol, ajoutez le jus du citron. Réservez. Préparez un sirop avec 100 g de sucre et 1 cuillerée à soupe d'eau. Portez à ébullition 10 mn. Montez au fouet électrique les blancs en neige bien ferme avec 1 pincée de sel. Réduisez la vitesse et versez progressivement le sirop de sucre encore chaud. Stoppez et incorporez délicatement le coulis d'abricot citronné. Transvasez avec précaution la mousse dans une coupe. Gardez-la au congélateur pendant 1 h minimum. Décorez avec la menthe. Ce dessert peut être réalisé avec des fruits frais d'été. Pensez alors à égoutter le coulis dans une gaze durant 15 mn avant de l'employer.

OEUFS EN NID :

Pour 6 personnes: 6 oeufs, 2 cuillerées à soupe de farine, 100 g de crème fraîche, une pincée de sel, 300 g de sucre en poudre, 12 demi-abricots au sirop, 2 verres à liqueur de rhum. Travaillez les jaunes d'oeufs avec la farine tamisée, le sel, la crème, le rhum, puis 200 g de sucre. Faites cuire la crème en tournant sans arrêt à feu doux pendant 20 minutes. Versez la crème dans un plat allant au four. Battez les blancs en neige très ferme en y incorporant les 100 g de sucre restant. Etalez les blancs sur la crème et faites gratiner au four 5 minutes. Egouttez les demi-abricots et disposez-les côté bombé au-dessus sur la meringue. Remettez au four une dizaine de minutes. Le rhum peut être remplacé par une autre liqueur de votre choix: du kirsch, du marasquin, de la liqueur aux abricots, etc... Vous accompagnerez ce dessert de boudoirs.

OEUFS AU NID :

Pour 6 personnes: 6 oeufs moyens, 2 c à soupe de farine tamisée, un petit pot de crème fraîche, 300 g de sucre en poudre, une pincée de sel, 12 oreillons (moitié) d'abricots au sirop, 2 c à dessert de rhum.

Crème: délayer les jaunes d'oeufs avec la farine, la crème, une pincée de sel, le rhum, puis 200 g de sucre. Cuire cette crème à feu doux pendant 20 minutes en tournant sans arrêt. Verser cette crème dans un plat en verre culinaire allant au four (et disposant d'un couvercle). Battez les blancs en neige très ferme, y incorporer le reste du sucre. Etaler les blancs sur la crème, mettre le couvercle et cuire 30 minutes à four doux. Pendant ce temps, égoutter les abricots. Retirer le couvercle, disposer les demi-abricots sur la meringue côté bombé au-dessus et faire cuire encore au four à découvert, pendant 10 mn.

OMELETTE AUX ABRICOTS :

6 oeufs, un demi pot de confiture d'abricots, 2 cuillerées à soupe de sucre glace, une grosse cuillerée à soupe de beurre.

Battez les oeufs et faites l'omelette dans une poêle contenant le beurre. Glissez l'omelette sur le plat de service tartinez-la avec la confiture, repliez l'omelette et saupoudrez-la généreusement de sucre glace.

OMELETTE NORVEGIENNE :

Préparation: 25 mn. Pour 6 personnes: 20 biscuits boudoirs, 1/2 litre de glace à l'abricot, 100 g de fruits confits, 4 blancs d'oeufs, 125 g de sucre glace, 1 filet de jus de citron, kirsch.

Hachez les fruits confits et faites-les macérer quelques instants, dans un peu dc kirsch. Fouettez les blancs d'oeufs en neige très ferme, en y ajoutant 1 filet de jus de citron et le sucre glace. Sur un plat long (allant au four), disposez la moitié des biscuits boudoirs. Recouvrez de fruits confits macérés. Déposez dessus la glace, sortant du congélateur, puis une deuxième couche dc biscuits. Recouvrez le tout, à l'aide d'une spatule, de blancs en neige sucrés. Mettez dans le four très chaud (th 8-9), 5 mn environ. Servez immédiatement.

PARFAIT AUX ABRICOTS :

Pour 4 à 6 personnes: 1,200 kg d'abricots bien mûrs, 1 citron, 250 g de crème fraîche, 125 g de sucre en poudre.

Pelez et dénoyautez les abricots, passez-les au mixeur avec le jus de citron. Fouettez la crème fraîche en Chantilly avec le sucre, mélangez-la à la purée de fruits. Versez dans la sorbetière et faites glacer. Servez la glace en boules nappées de crème Chantilly ou de crème sabayon au kirsch.

PUDDING AUX ABRICOTS :

Pour 8 personnes: 600 g de pain rassis, 150 g d'abricots secs, 50 g de raisins de Corinthe, 75 g de raisins de Smyrne, 1 pot de confiture d'abricot, 3 c à soupe de rhum, 1 bâton de vanille, une pincée de cannelle, 1 litre de lait, 8 oeufs, 250 g de sucre en poudre, 50 g de sucre cristallisé pour le caramel.

Recouvrez les raisins et les abricots, préalablement lavés, d'eau tiède pour les faire gonfler. D'autre part, faites bouillir le lait avec le sucre et le bâton de vanille. Coupez le pain en morceaux dans une grande terrine et versez dessus le lait bouillant. Laissez tremper le pain jusqu'à ce que le lait soit complètement absorbé et que vous obteniez une sorte de pâte, ajoutez-y 5 oeufs entiers plus 3 jaunes. Battez les 3 blancs restants en neige ferme, et incorporez-les à la préparation en soulevant le mélange. Ajoutez ensuite la cannelle, le rhum,

3 c à soupe de confiture ainsi que les raisins et les abricots préalablement égouttés. Caramélisez un moule à manqué ou une cocotte allant au four et versez-y votre préparation. Mettez à four moyen pendant environ 3/4 d'heure. Servez le pudding froid avec une crème anglaise ou avec une sauce aux abricots. Celle-ci sera faite avec de la confiture fondue à feu doux dans une casserole; ajoutez 2 cuillerées à soupe de rhum et un rien d'eau si la confiture est très épaisse.

PUDDING AUX ABRICOTS ET AUX PRUNEAUX :

La veille, faites tremper les abricots secs et 50 g de pruneaux, si nécessaire dans de l'eau tiède. Faites aussi gonfler 50 g de raisins secs dans un petit verre de rhum. Le lendemain, émiettez 400 g de mie de pain rassis, versez dessus 1/2 litre de lait bouilli avec 150 g de sucre et 1 gousse de vanille. Ecrasez-le à la fourchette pour former une pâte, ajoutez 4 oeufs entiers, les fruits égouttés + le rhum et 2 blancs d'oeufs en neige. Versez dans un moule à charlotte caramélisé et faites cuire à four moyen au bain-marie.

QUATRE-QUARTS AUX ABRICOTS :

Pour 6 personnes: 4 oeufs, leur poids en sucre, farine et en beurre, 1 sachet de sucre vanillé, 2 c à soupe de rhum, 30 g de beurre, 1 boîte d'abricots au sirop.

Pesez les oeufs et mesurez le même poids en sucre, farine et beurre. Séparez les blancs d'oeufs des jaunes. Fouettez ceux-ci en mélange mousseux avec le sucre. Ajoutez ensuite, en alternant, la farine et le beurre fondu, puis le sucre vanillé et la rhum. Mélangez bien. Fouettez les blancs d'oeufs réservés en neige ferme et incorporez-les à la préparation, délicatement pour ne pas faire retomber la pâte. Egouttez les abricots, coupez-les en petits morceaux, disposez-les dans le fond d'un moule à cake beurré. Versez la pâte sur les fruits et faites cuire à four assez chaud (th 4-5, 180° C) pendant 40 mn. Vérifiez la cuisson. démoulez et laissez refroidir sur grille. Décorez de fruits réservés.

RAMEQUINS D'ABRICOTS :

Pour 6 personnes: 6 gros abricots bien mûrs (ou 1/2 boîte d'abricots au sirop). Sirop: 3/4 litre d'eau, 75 g de sucre. Crème: 4 dl de lait, 4 oeufs, 1/2 gousse de vanille, 100 g de sucre en poudre. Quelques petits morceaux d'angélique à volonté.

Si les abricots sont frais, lavez-les, coupez-les en deux et dénoyautez-les. Faites-les pocher 5 mn dans le sirop, égouttez-les et laissez refroidir. Si les abricots sont en boîte, égouttez-les. Passez la moitié des fruits au mixeur, avec quelques cuillerées de sirop. Réservez les plus beaux demi-fruits pour la décoration. Préparez la crème: faites bouillir le lait avec le sucre et la demi-gousse de vanille. Battez les 4 oeufs entiers en omelette et versez peu à peu le lait par-dessus, sans cesser de remuer. Laissez un peu tiédir, puis incorporez la purée d'abricots. Versez le mélange dans 6 ramequins et faites cuire à four chaud (220° C, th 6) et au bain-marie pendant 20 mn. Laissez refroidir et, au moment de servir, décorez des demi-abricots

réservés et de bâtonnets d'angélique. Pour bien réussir la crème: battez les oeufs entiers sans trop les faire mousser. L'eau du bain-marie de cuisson doit arriver à 1 cm du bord des ramequins, elle doit être très chaude sans jamais bouillir. Si nécessaire, prélevez quelques cuillerées d'eau chaude et remplacez-les par de l'eau froide. Pour vérifier la cuisson inclinez légèrement les ramequins: la surface de la crème doit être consistante.

RIZ DOUX:

Pour 4 personnes: 1,75 litre de lait, 1 gousse de vanille, 1 zeste de citron, 200 g de riz rond, 2 oranges sanguines, 8 abricots frais ou 1/2 boîte, 100 g de sucre en poudre, 2 jaunes d'oeufs.

Faire bouillir le lait avec la vanille et le zeste de citron. A ébullition, ajouter le riz. Remuer, puis couvrir à moitié la casserole et faire cuire doucement environ 20 à 25 mn. Peler à vif les oranges. Couper la chair en morceaux. Couper en morceaux les abricots après avoir ôté les noyaux (égoutter les abricots au sirop, si c'est la formule utilisée). Ajouter au riz les fruits et le sucre. Remuer, laisser cuire 10 mn. Verser le riz très chaud sur les jaunes d'oeufs en battant vivement. Laisser refroidir et servir très froid.

STREUZEL AUX ABRICOTS :

Travaillez 4 jaunes d'oeufs et 150 g de sucre. Ajoutez le jus et le zeste râpé de 1 citron, 150 g de farine et 1 sachet de levure en poudre. Mélangez bien, joignez les blancs d'oeufs en neige, versez le tout dans un moule beurré et fariné. Répartissez-y 500 g d'abricots coupés en deux et dénoyautés. Parsemez d'un sable fait avec 150 g dc farine, 100 g de beurre et 60 g de sucre. Faites cuire 40 mn à four moyen.

TARTE A LA CREME D'AMANDES ET AUX ABRICOTS :

Pour 6 personnes: 250 g de farine, une pincée de sel, 125 g de beurre, 1/2 dl d'eau. Crème: 3 dl de lait, 1/2 gousse de vanille, 3 oeufs, 60 g de sucre, 60 g de farine, 50 g de poudre d'amandes. Garniture: 500 g d'abricots bien mûrs, amandes effilées à volonté.

Préparez la pâte: versez en fontaine la farine tamisée avec le sel, au centre, mettez le beurre en parcelles. Incorporez-le rapidement à la farine du bout des doigts, terminez en ajoutant l'eau pour pouvoir rouler la pâte en boule, mais ne la travaillez pas trop. Laissez-la reposer 1 h au moins au frais, puis fraisez-la avec la paume de la main et étalez-la au rouleau. Foncez-en un moule à tarte beurré. Piquez le fond à la fourchette, recouvrez-le d'une feuille de papier d'aluminium et de haricots secs et faites cuire à blanc à four chaud 30 mn. Démoulez, laissez refroidir sur grille après avoir retiré le papier et les haricots. D'autre part, préparez la crème: faites bouillir le lait avec la vanille. Travaillez les oeufs avec le sucre en mélange mousseux. Ajoutez la farine, la poudre d'amandes, puis versez peu à peu le lait bouillant sur le tout Portez sur feu doux et remuez jusqu'à l'ébullition atteinte. Retirez alors du feu. Laissez refroidir en remuant de temps en temps. Versez la crème sur le fond de tarte (le reste peut éventuellement être servi à part). Garnissez ensuite de demi-abricots lavés et dénoyautés.

Parsemez d'amandes effilées. Vous pouvez. si vous le préférez, faire pocher au préalable les abricots dans un sirop de sucre.

TARTE ALSACIENNE AUX ABRICOTS :

Foncez un moule à tarte de pâte brisée. Faites cuire à blanc 20 mn. Dénoyautez 600 g d'abricots et coupez-les en deux disposez-les sur le fond de pâte. Battez 3 oeufs avec 100 g de crème fraîche, 1 verre de lait, 50 g de sucre, 2 c à soupe de poudre d'amandes, 2 c à soupe de farine et 1 c à soupe de kirsch. Versez sur les fruits et faites cuire 40 mn à four moyen.

TARTE AU FLAN AUX ABRICOTS :

Pour 6 personnes: un fond de tarte en pâte brisée, 600 g d'abricots. Crème: 2 oeufs, 125 g de crème fraîche, 1 c à soupe de farine, 50 g de sucre, 1 c à soupe de kirsch.

Faites pré-cuire le fond de tarte à blanc 10 mn. Coupez les abricots en deux, dénoyautez-les. Déposez-les sur le fond de tarte, côte creux au-dessus. D'autre part, battez les oeufs entiers avec la crème, la farine et le sucre. Parfumez au kirsch, versez le tout sur les abricots et faites cuirs à four chaud 30 mn environ.

TARTE AUX ABRICOTS:

Pour 10 à 12 personnes: 250 g de farine, 125 g de beurre, 1 oeuf, 70 g de sucre, 1 pincée de sel. Pour la garniture: 1,100 kg d'abricots, 4 oeufs, 250 g de sucre, 100 g de beurre fondu, 1 pointe de couteau de vanille en poudre. Préparation: 40 mn 2

heures à l'avance. Cuisson: 35 mn environ.

Préparez la pâte: mélangez le beurre en pommade avec l'oeuf etle sucre, ajoutez la farine et le sel au dernier moment. Mélangez sans trop malaxer, la pâte doit devenir lisse. Mettez

en boule, laissez reposer 2 heures au frais. Abaissez la pâte sur 2 mm d'épaisseur. Foncez une tourtière légèrement beurrée. Préparez la garniture: coupez 100 g d'abricots en deux, ôtez les noyaux. Mixez les fruits avec les oeufs entiers, le sucre et la vanille. Tout en mixant, versez le beurre fondu sur le mélange. Coupez le reste des abricots en quatre. Réservez les noyaux. Disposez les quarts d'abricots sur la pâte en attentede façon qu'ils tiennent debout. Cassez une douzaine de noyaux, récupérez les amandes, plongez-les quelques instants dans de l'eau bouillante. Egouttez-les, ôtez leur peau. Répartissez les amandes sur le dessus de la tarte, recouvrez avec la crème. Faites cuire à four chaud 230° (7 au thermostat) pendant 35 mn environ. La crème doit être prise pour que la tarte soit cuite. Démoulez, laissez refroidir.

TARTE AUX ABRICOTS :

Pour 6 personnes: 250 g de pâte feuilletée, 800 g d'abricots frais, 100 g de beurre, 100 g de sucre en poudre, 100 g de poudre d'amande, 2 oeufs entiers, 1 cuillerée à soupe de farine, 2 cuillerées à soupe de miel.

Sortez 2 h à l'avance le beurre. Préchauffez le four à 180°C (th 6). Beurrez, farinez légèrement un moule à tarte. Abaissez la pâte feuilletée. Piquez-la à la fourchette. Essuyez, dénoyautez les abricots. Faites pré-cuire pendant 10 mn à four chaud le fond de tarte recouvert d'un papier sulfurisé et garni de haricots secs. Dans une terrine, mélangez à la spatule en bois le sucre en poudre avec le reste du beurre mou. Incorporez la poudre d'amande puis, un à un, les oeufs entiers. Garnissez la tarte de la crème d'amande. Placez joliment sur le dessus, les oreillons d'abricots. Mettez à cuire au four 45 mn à 120°C (th 4). Sortez la tarte du four. Badigeonnez-la au pinceau de miel d'acacia tiédi dans une casserole. Laissez refroidir la tarte avant de la servir.

TARTE AUX ABRICOTS ET AUX AMANDES :

Pour 6 personnes. Pâte: 125 g de beurre, 250 g de farine, 1 pincée de sel. Garniture: 700 g d'abricots, 50 g de poudre d'amandes, 2 oeufs, 125 g de crème fraîche, 40 g de sucre, 1 sachet de sucre vanillé.

Mettez farine et sel dans une jatte. Ajoutez le beurre coupé en petits morceaux. Mélangez le tout du bout des doigts (la farine devient sableuse). Ajoutez un rien d'eau, formez une boule et laissez reposer une heure au frais. Lavez, essuyez et dénoyautez les abricots. Etalez la pâte et garnissez-en un moule à tarte. Piquez la pâte à l'aide d'une fourchette et faites cuire à blanc 10 mn à four chaud (th 6, 180°C). Sortez la pâte du four, déposez les oreillons d'abricots sur le fond de tarte. Dans une jatte mélangez bien la crème fraîche, les oeufs, la poudre d'amandes, le sucre et le sucre vanillé. Versez la préparation sur la tarte et enfournez 35 mn. Servez tiède ou froid avec crème fraîche ou coulis de fraises.

TARTE AUX ABRICOTS ET AUX GROSEILLES :

Pour 6à 8 personnes: 1 fond de tarte en pâte sablée (*), 3 oeufs, 4 c à soupe de sucre roux (cassonade), 2 c à soupe de crème fraîche, 3 c à soupe de lait, 1 c à soupe de farine, 1/2 c à café de vanille en poudre. Une dizaine d'abricots, 1 bol de groseilles rouges, 3 c à soupe de gelée de groseilles.

Faites cuire le fond de tarte à blanc 10 mn. Battez les œufs entiers avec le sucre, la crème, le lait et la farine, parfumez cette crème avec la vanille et versez-la sur le fond de tarte

pré-cuit. Disposez ensuite les abricots lavés, coupés en deux et dénoyautés (côté creux au-dessus). Remplissez les creux de groseilles lavées égrenées et mélangées à la gelée. Faites cuire 30 mn à four assez chaud (200 °C). Démoulez et laissez refroidir sur grille. PATE SABLEE: mélangez l'oeuf et 60 g de sucre, versez 250 g de farine sur ce mélange et travaillez pour former un sable grossier. Incorporez ensuite 125 g de beurre. Roulez la pâte en boule et laissez-la reposer 1 h au moins au frais avant de l'étaler.

TARTE AUX ABRICOTS SECS :

Préparez une pâte avec 250 g de farine, 1 oeuf, 100 g de beurre, 1 pincée de sel, 1 c à café de sucre, 15 g de levure du boulanger délayée dans 2 c à soupe de lait, 1 tasse de lait. Laissez lever. Faites cuire en compote 200 g d'abricots secs avec 3 c à soupe de sucre. Foncez un moule à tarte beurré de pâte. Garnissez d'abricots. Faites cuire 30 mn à four chaud.

TARTE DES VERGERS ET DES BOIS :

Pour 6 personnes: 200 g de farine, 1 oeuf, 100 g de beurre, 150 g de sucre, 1 pincée de sel, 600 g d'abricots, 150 g de fraises des bois, 1 citron.

Battre l'oeuf entier avec 50 g de sucre et une pincée de sel. Ajouter d'un coup ia farine et effriter la pâte entre les doigts. Ajouter le beurre en petits morceaux, pétrir. Laisser reposer un moment si possible. Garnir un plat à tarte beurré, couvrir la pâte d'un papier blanc ou d'une feuille d'aluminium après l'avoir piquée en plusieurs endroits et placer des noyaux ou haricots pour qu'elle ne se déforme pas à la cuisson. Au bout de dix minutes, retirer noyaux et papier et terminer la cuisson. Pendant ce temps, pocher quelques minutes les abricots dénoyautés et coupés en deux dans un sirop fait avec 100 g de sucre et 2/3 de litre d'eau; les égoutter avant qu'ils ne se déforment. Peu avant de servir, ranger les abricots sur le fond de tarte, partie bombée sur la pâte et remplir les creux avec des fraises des bois que l'on aura fait macérer un moment avec le jus de citron. On peut agrémenter de quelques touches de crème Chantilly.

TARTE DE TEL AVIV :

Pour 6 à 8 personnes. Pour la pâte brisée, 250 g de farine, 125 g de beurre, 1/2 cuillerée à café de sel, 1/2 verre d'eau. Pour la garniture: 100 g de raisins de Corinthe, 100 g de noix décortiquées, 100 g d'amandes, 100 g de sucre semoule, 1 pincée de cannelle, 2 cuillerées à soupe de rhum, 400 g de confiture d'abricots.

Mettez les raisins à tremper dans le rhum pendant une petite heure. Préparez la pâte brisée: versez la farine sur la table, formez un puits pour y mettre le beurre coupé en morceaux et le sel, pétrissez en ajoutant l'eau petit à petit, sans chercher a obtenir une pâte lisse. Etalez les deux tiers sur la table légèrement farinée. Garnissez-en un moule à manqué. Réservez. Mixez les noix et les amandes, mélangez-les avec le sucre, la cannelle, les raisins et le rhum de macération. Vous obtenez une pâte épaisse. Reprenez le moule, couvrez le fond de pâte d'une couche de confiture, puis de la moitié du mélange aux amandes. Remettez une couche de confiture et le reste de la pâte aux amandes. Terminez par la confiture. Etalez finement le reste de la pâte brisée. Recouvrez-en la préparation après avoir humecté légèrement les bords du moule afin de souder les deux pâtes. Faites cuire lentement 1 heure à four très modéré 120 à 150°C (thermostat 4 à 5). Servez froid.

TARTE MOUSSEUSE AUX ABRICOTS :

Préparation: 45 minutes. Cuisson: 10 minutes (th 6 220°C) + 40 minutes (th 5 200°C). Pour 8 personnes. Pâte sablée: 1 oeuf, 125 g de sucre, 1/2 cuillerée à café de sel, 250 g de farine, 125 g de beurre. Crème mousseuse: 1/3 litre de lait, 1/2 gousse de vanille, 50 g de farine, 100 g de sucre, 3 oeufs, 500 g d'abricots, 50 g de sucre glace.

Préparer une pâte sablée selon la méthode classique. Foncer le moule. Faire Cuire à blanc 10 minutes. Préparer la crème: séparer les jaunes des blancs d'oeufs. Travailler les jaunes avec le sucre et la farine. Délayer progressivement avec le lait chaud et vanillé, faire épaissir sur four doux en remuant sans cesse. Retirer du feu au premier bouillon. Battre les blancs en neige. Verser la crème chaude sur les blancs en veillant à bien mélanger l'ensemble. Verser cette crème dans le fond de tarte à demi-cuit. Déposer sur la crème les abricots coupés en deux et dénoyautés, côté bombé sur la crème. Faire cuire l'ensemble à four doux pendant 40 minutes environ. Servir froid, éventuellement saupoudré de sucre glace.

TARTE SANS PATE AUX ABRICOTS :

Préparation: 35 mn. Cuisson: 40 mn (th 6/7). Pour 6 personnes: 20 biscuits à la cuillère, 3 c à soupe de rhum, 3 c à soupe d'eau, 2 oeufs, 100 g de semoule, 1 c à soupe de farine, 75 g d'amandes râpées, 500 g d'abricots.

Beurrer un moule à tarte ou un plat en porcelaine à feu. Tapisser le fond et les bords du moule avec des biscuits à la cuillère: ceux-ci seront taillés de façon à déborder légèrement des bords du moule, en hauteur. Humecter les biscuits avec un mélange de rhum et d'eau. Préparer une crème aux amandes: travailler les jaunes d'oeufs avec le sucre, quand le mélange est blanc et crémeux, ajouter la farine, les amandes, un peu de rhum plus l'eau s'il en reste et pour terminer, les blancs d'oeufs battus en neige. Verser cette crème sur les biscuits. Disposer à la surface de la crème où ils s'enfoncent légèrement, les abricots coupés en deux et dénoyautés. Faire cuire à four assez chaud. Servir tiède ou froid dans un moule de cuisson ou démouler sur un plat de service.

TOURTE AUX ABRICOTS :

Pour 4 personnes: 350 g de pâte feuilletée, 1 kg d'abricots, 10 cl de crème, 100 g de sucre, 1 verre de Grand Marnier, 1 oeuf. Préparation: 30 mn. Cuisson: 20 mn.

Coupez les abricots en deux, enlevez les noyaux. Mettez les fruits dans une casserole, ajoutez le sucre et recouvrez d'eau à hauteur des fruits. Faites cuire les abricots et ajoutez la liqueur. Versez cette compote dans un plat à four, recouvrez avec la pâte étendue au rouleau, dorez à l'oeuf, saupoudrez légèrement de sucre en poudre et mettez au four moyen 20 mn. Servez à part, en saucière, la crème.